



WELKOM BIJ FOODHALL & BROUWERIJCAFÉ MOUT

BIERKAART - altijd up-to-date!

BIEREN VAN DE GOOISCHE BIERBROUWERIJ:

Gooisch IPA 5,5% (verkrijgbaar vanaf 31-03)

De Gooische IPA: gemaakt met Nederlandse mouten en 4 Duitse hopsorten.
Recept ontwikkeld samen met Derek Walsh

Gooisch Goud 5%

Een 'Urtyp Pilsner', ongefilterd en ongepasteuriseerd. Een pils zoals pils bedoeld is; knisperend vers!

Gooisch Blond 6%

Een vol, 'Blond' bier, maar dan volgens het recept van de Gooische Bierbrouwerij. Met boekweit dus.

Gooische Wit 5,5%

Een 'Weizen'-stijl bier op basis van boekweit, een Buchweizen dus ;) romig met een fruitig karakter.

Gooische Rood 6%

Geïnspireerd op de Britse 'Red Ale' maar dan met de biologische, Duitse aromahop Mandarina Bavaria.
Deze 'Rood' heeft een makkelijk karakter, is ongecompliceerd en prettig ter afwisseling.

Gooisch Zwart 6%

Ergens op het snijvlak tussen een 'Porter', een 'Stout' en een 'Schwarz' ontstond het Gooisch Zwart.
Het bier dat zich, door z'n geroosterde mouten, geweldig laat combineren met elk gerecht:
probeer het vooral bij gegrild vlees, kaas of brood!

Gooische Bubbel 9,5% - op fles

Dé hit in 't Gooi waar iedereen - ook de niet grote bierdrinker - mee wegloopt:
een sterk blond bier met champagne gist!

Gooische Präsentator 7%

De Gooische 'Doppelbock' wordt niet alleen met gerstemout gebrouwen,
maar heeft bevat ook een derde geroosterde boekweit (kasja),
het traditionele gewas uit 't Gooi. Daarmee is het dus eigenlijk een Buchweizendoppelbock.

De naam is Gooisch en tóch traditioneel: Präsentator, een ode aan 'Hilversum Mediadstad'.

Gooisch Triticale Tripel 9%

Een klassieke goudkleurige tripel maar dan gemaakt met Triticale, een kruising van tarwe en rogge,
een gewas dat verbouwd wordt in Laren. Een écht lokaal bier dus.

Gooisch Saison 6,5% - op fles

Frisse 'Saison' gebrouwen met Sint Jans Rogge van de oude engen (akkers) rond Laren.
De rogge dankt zijn naam aan de oogsttijd rond Sint Jan op 24 juni en is op authentieke wijze
verbouwd door de Stichting Oude Landbouwgewassen Laren (SOLL).

Oldskool x Gooische Lentebock (Märzen) 6%

De eerste 'collab' (samenwerking met een andere brouwerij) van dit jaar!
Gebrouwen met een mooie traditionele vloermout en een flinke hopbitterheid - to kick in -
om de lente wakker te beginnen!

1893 6% - op fles

In opdracht van een van de oudste voetbalclubs van Nederland
brouwen we het lustrumbier 1893 een echte 'Football Ale'.
Een op Britse bierstijlen geïnspireerd bier met gerste- en tarwemout,
wat niet alleen ná de wedstrijd, maar ook hier in Mout, zo soepeltjes wegdrinkt.
Gedry-hopped met de Engelse hopsoort 'Goldings'.

Zuster Agatha Muifel Brouwerij, Oss. 10%

Uitgeroepen tot lekkerste biertje van Brabant in 2015!
Daarom is deze rijke, donkere quadrupel het paradepaardje van Muifel,
10% alcohol eb drinkt toch nog lekker weg.

Hoppluker Oldskool Brouwerij 6.5%

Een English-styled Indian Pale Ale met een flink hoppige Fuggles geur.
Hoppluker is het lekkerst ongefilterd, ongepasteuriseerd en vers uit het ketel.
Een zuiver bier waar de échte speciaalbiere geek zo van houdt.
Niet overdreven in bitterheid, maar passend gehopt.

<3 HOPS Oldskool Brouwerij 6%

<3 HOPS is een Extra Special Bitter, een klassieke Britse stijl.
Hoewel de naam suggereert dat het om een erg bitter bier gaat, is de ESB vaak mooi gebalanceerd.
Zo ook deze <3 HOPS, waarbij drie geweldige soorten hop zijn gebruikt.